

Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Hauswirtschaft

Nahrung, Gastronomie

Dauer

3 Jahre

Abschluss

Eidgenössisches
Fähigkeitszeugnis EFZ

Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 1020.–
2. Lehrjahr: CHF 1300.–
3. Lehrjahr: CHF 1550.–

Als Fachfrau oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft empfängst und betreust du Gäste in Hotels, Herbergen oder Gesundheitseinrichtungen. Du sorgst für ihre Unterkunft und Verpflegung. Du organisierst die Logistik und kümmerst dich um die Wäsche. So ermöglichst du den Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Aufgaben

Gäste empfangen

- Gäste begrüßen, beraten und betreuen
- Buchungen entgegennehmen, Ankünfte und Abreisen bearbeiten
- Rückmeldungen von Gästen aufnehmen
- sich mit Gästen in der Muttersprache und in Fremdsprachen austauschen, zum Beispiel auf Englisch oder Französisch
- auf gepflegtes Auftreten achten

Wäsche waschen und Räume reinigen

- Wäsche einkaufen, waschen, bügeln und lagern, beispielsweise Bett- und Frottierwäsche
- Wäsche der Gäste auf Anfrage waschen, zum Beispiel Hemden
- Waschmaschinen richtig benutzen und reinigen und so die Wäsche und die Maschinen schonen
- Räume und Gemeinschaftsbereiche herrichten und reinigen, zum Beispiel Gästezimmer oder Seminarräume
- Pflanzen pflegen, Räume zum Beispiel mit Blumenarrangements dekorieren
- auf eine umweltfreundliche Reinigung achten

Essen und Trinken vorbereiten

- Essbereich für den Service vorbereiten, zum Beispiel Tische decken und dekorieren
- Getränke und Speisen bestellen, kontrollieren und bereitstellen und das Buffet auffüllen

- Gästen bei der Wahl von Gerichten beraten, Bestellungen entgegennehmen und am Tisch servieren
 - Geräte einsetzen, reinigen und warten, zum Beispiel Kaffeemaschinen oder Saftpresse
 - Geschirr spülen
-

Organisatorische Aufgaben übernehmen

- organisatorische Abläufe laufend verbessern
- Lebensmittel und Waren verwalten, zum Beispiel Lebensmittel einkaufen oder Waren entgegennehmen und einlagern
- Dokumente aufbereiten, zum Beispiel einen Plan für die Bestellungen
- Mitarbeitende zu Themen der Hotellerie-Hauswirtschaft schulen und Arbeiten in diesem Bereich anleiten
- Vorschriften zu Hygiene, Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz einhalten

Arbeitsumgebung

Als Fachfrau oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft arbeitest du oft allein, manchmal auch in Teams. Je nach Grösse des Unternehmens übernimmst du unterschiedliche Aufgaben. In einem kleinen Hotel sind deine Aufgaben vielfältiger, in einem grossen Betrieb eher spezialisiert. Du achtest auf die Vorgaben zu Hygiene, Sicherheit und Qualität. Manchmal arbeitest du abends und an Wochenenden. Je nach Jahreszeit gibt es mehr oder weniger Arbeit.

Du bist in Hotels, Herbergen, Spitälern oder Kliniken tätig. Mit den entsprechenden Weiterbildungen kannst du Management- und Führungspositionen übernehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Sinn für Gastfreundschaft
 - Teamfähigkeit
 - Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
 - Höflichkeit und Fingerspitzengefühl
 - Systematische Arbeitsweise
 - Gepflegte Erscheinung
 - Körperliche Widerstandsfähigkeit
 - Sinn für Hygiene und Sauberkeit
-

Interessen

- Mit den Händen arbeiten
- Planen, organisieren

- Kontakt zu Menschen haben
- Beraten

Ausbildung

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Hotel, einer Herberge oder einer Einrichtung des Gesundheitswesens: 4 Tage pro Woche

Schule

Je nach Kanton unterschiedlich: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 Mal im Jahr 5 Wochen Blockkurs in einem Schulhotel

Überbetriebliche Kurse

19 Tage während 3 Jahren.

Vollzeitschule

Alle Schulen

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=57150&language=5242>

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkte

- Hauswirtschaft
- Hotellerie

Zulassung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Abschluss

Fachmann / Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Weiterbildung

Kurse

Kurse vom Verband **GastroSuisse** ↗

🔗<https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare>

Berufsprüfung

– **Bereichsleiter/in Restauration BP**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp>

– **Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-hotellerie-hauswirtschaft-bp>

– **Bereichsleiter/in Reinigungstechnik BP**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-reinigungstechnik-bp>

– **Instandhaltungsfachmann/-frau BP** ↗

🔗<https://bb.de/node/128460>

– **Gastro-Betriebsleiter/in BP**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp>

– **Chef/fe de Réception BP**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/chef-fe-de-reception-bp>

Höhere Fachprüfung

– Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP

– Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

Höhere Fachschule

– **Hotelier/e-Gastronom/in HF**

🔗<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-gastronom-in-hf>

– Betriebsleiter/in in Facility Management HF

Fachhochschule

– Bachelor of Science in Facility Management ↗

🔗<https://bb.de/node/127990>

– Bachelor of Science in Hospitality Management ↗

🔗<https://bb.de/node/128002>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

OdA Hauswirtschaft

[BASE_URL/http://www.hauswirtschaft.ch](http://www.hauswirtschaft.ch)

Organisation der Arbeitswelt: Hauswirtschaft

Hotel & Gastro Union

<https://www.hotelgastrounion.ch>

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

HotellerieSuisse

<https://www.hotelleriesuisse.ch>

Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78404?lang=de>